

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Batasan Penelitian	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tanaman Kopi.....	6
2.2 Pengolahan Pascapanen Kopi	8
2.3 Penyangraian Biji Kopi.....	9
2.4 Mesin Penyangrai.....	11
2.5 Pendinginan Biji Kopi.....	15
2.6 Parameter warna kematangan biji kopi	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Waktu dan Tempat.....	21
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	21
3.2.1. Alat	21
3.2.2. Bahan.....	22
3.3 Perancangan Alat	22
3.4 Penyiapan bahan baku.....	25
3.5 Cara kerja alat water quenching.....	25
3.6 Menentukan lama penyemprotan pada saat water quenching.....	26

3.7	Menghitung kadar air biji kopi	26
3.8	Profil suhu	27
3.9	Warna hasil sangrai biji kopi	27
3.10	Penentuan laju perubahan suhu pada proses roasting dan pendinginan biji kopi.....	28
3.11	Waktu Penyangraian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
4.1	Uji Fungsionalitas Sistem Pendingin	31
4.2	Pengaruh perlakuan pendinginan terhadap suhu biji setelah proses roasting selesai	32
4.3	Konstanta Laju Pendinginan	33
4.4	Kadar air biji kopi	35
4.5	Warna hasil sangrai biji kopi	37
BAB V PENUTUP.....		40
5.1.	Kesimpulan	40
DAFTAR PUSTAKA		41
LAMPIRAN.....		43